

Austria Trend

**HOTEL CONGRESS  
INNSBRUCK \*\*\*\***

**BANKETT-  
MAPPE**



Noch eine Stunde bis zur  
Veranstaltung und alles ist  
fix und fertig. Außer mir.

**AUSTRIA  
TREND**  
HOTELS





## Überlassen Sie Ihre Eventplanung lieber uns – nicht dem Zufall!

Welche Veranstaltungen besuchen Sie am liebsten? Vermutlich die, auf denen alles perfekt zusammenpasst – vom Programm über das Service bis zur Location. Wir bemühen uns auch speziell, Ihren individuellen Anforderungen nachzukommen und für Ihr Wohl und den perfekten Ablauf Ihrer Veranstaltung zu sorgen. Damit Sie voll von unserer Erfahrung profitieren können, steht Ihnen ein persönlicher Ansprechpartner samt einem Team von engagierten Mitarbeitern mit Rat und Tat bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Seite.

Seminare, Meetings und Konferenzen können leicht im organisierten Leerlauf enden – das ist kein Geheimnis. Die Austria Trend Hotels schaffen daher eine Atmosphäre, in der Ihre Veranstaltung garantiert von Erfolg gekrönt ist. Technische State-of-the-Art Ausstattung und individuell angepasster Service auf höchstem Niveau runden die Betreuung ab. Konzentrieren Sie sich also einfach aufs Wesentliche und überlassen Sie uns Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung wie die Vor- und Nachbetreuung Ihrer Gäste.



## Nichts liegt Ihren Zielen näher.

Weshalb auch immer Sie nach Innsbruck kommen – Ausflüge, Sightseeing oder Termine – das Hotel Congress Innsbruck ist der perfekte Ausgangspunkt. Unweit der Altstadt, mitten im Innsbrucker Villenviertel Sagggen gelegen und von der atemberaubenden Kulisse der Tiroler Alpen umgeben, ist es Sinnbild für Hotellerie auf höchstem Niveau. Und nach einem erlebnisreichen Tag oder einer intensiven Trainingseinheit im hoteleigenen Fitnessraum können Sie sich im großzügigen Hotel-Spa von Kopf bis Fuß verwöhnen lassen.

### **Morgenstund' – Das österreichische Genussfrühstück.**

So wie die belebende Tiroler Bergluft Sie anspricht, jede Minute des Tages voll zu nutzen, gibt Ihnen schon unser Frühstück die Kraft dazu. Das hochwertige Buffet bietet Ihnen ofenfrische Croissants und eine Auswahl an regional produzierten Spezialitäten, die auch spezielle Bedürfnis-

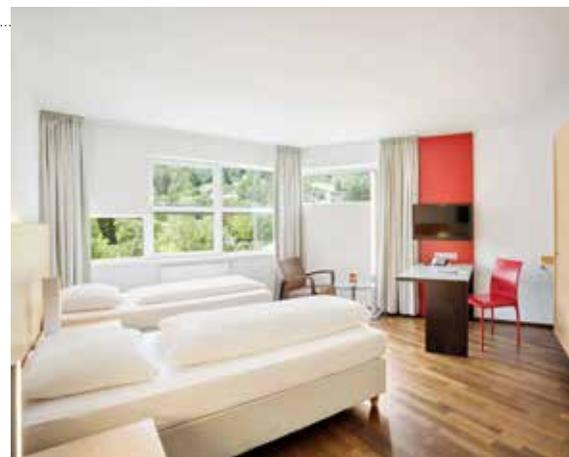
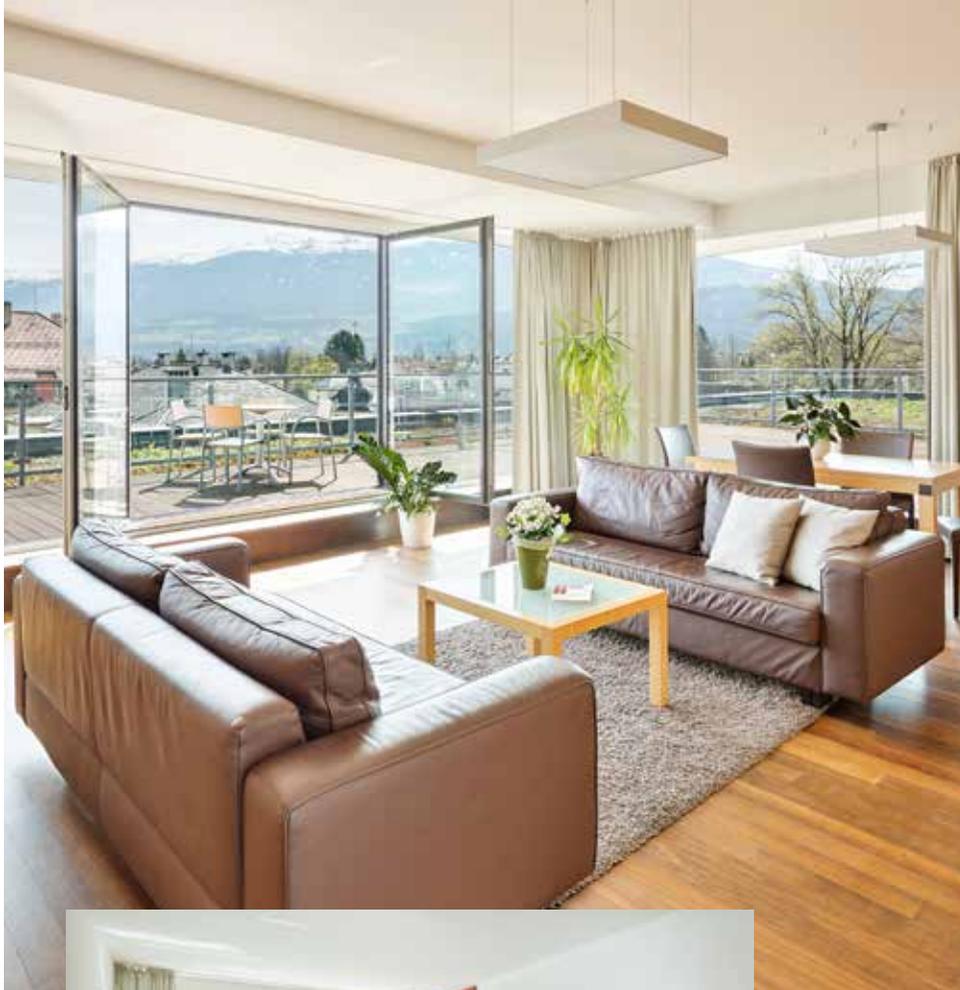
se wie laktosefreie, glutenfreie oder vegetarische Küche berücksichtigt. Bei 100% BIO Kaffee, Tee und Müsli vertrauen wir auf die Produkte des Bio-Pioniers Sonnentor.

### **Bewährte Wege und neue Zugänge.**

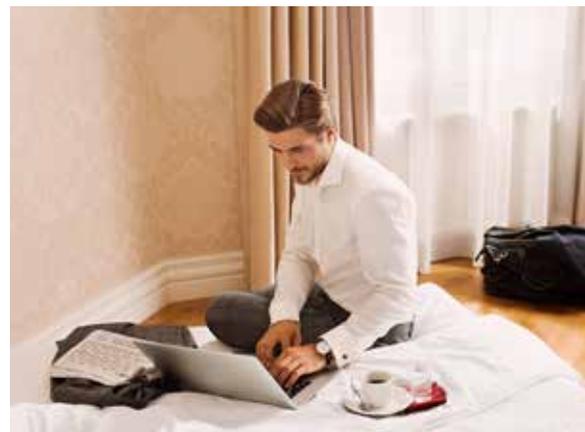
Mit der Karte unseres hoteleigenen Restaurants werden Sie herausfinden, wie gut Althergebrachtes und Neues einander ergänzen. Denn neben herzhaften Tiroler Schmankerln bietet sie außergewöhnliche Kreationen im Stil der Nouvelle Cuisine.

### **Eine Quelle der Inspiration.**

Unsere Lobby-Bar ist der perfekte Ort, um die intensiven Erlebnisse des Tages bei einem Drink noch einmal Revue passieren zu lassen.



**KOSTENLOSER  
WLAN-ZUGANG**  
in allen Zimmern!



#### 106 Zimmer, davon 2 Suiten

Genießen Sie in 104 Doppelzimmern und 2 Suiten ein exklusives Wohngefühl. Erleben Sie die Harmonie edler Hölzer, gepaart mit elegantem Design. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und mit Bad/ Dusche, Haarfön, Kosmetikspiegel, Flatscreen-TV, Laptop-Safe und kostenlosem WLAN-Zugang ausgestattet.

Unsere 70 **Classic Zimmer** sind 23 – 30 m<sup>2</sup> groß und verfügen über Twin-Betten oder Kingsize-Bett.

Die 8 **Comfort Zimmer** punkten mit einer Größe von 32 m<sup>2</sup> und können zum Aufpreis von € 10,- pro Nacht auf die Classic Kategorie gebucht werden. Welcome Drink und Bademantel sind hier inkludiert.

Die 26 **Executive Zimmer** befinden sich im obersten Stockwerk mit exklusivem Blick auf die umliegende Bergwelt und sind zum Aufpreis von € 25,- pro Nacht auf die Classic Kategorie buchbar. Bei einem Upgrade bieten wir Ihnen folgende Zusatzleistungen: Tiefgarage / Minibar mit alkoholfreien Getränken / Welcome Drink / Bademantel / Betthupferl / Early Check-In nach Verfügbarkeit ab 10 Uhr sowie Late Check-Out nach Verfügbarkeit bis 15 Uhr.

In den zwei exklusiven **Suiten** bietet sich von der privaten Dachterrasse aus ein atemberaubendes Bergpanorama. Auf 55 m<sup>2</sup> mit getrenntem Wohn-/Schlafbereich, Kingsize-Bett, Badewanne und Dusche sowie separatem WC genießen Sie luxuriösen Wohnkomfort.



## Für Gipfeltreffen und andere Highlights.

Die frische Tiroler Bergluft hilft, klaren Kopf zu bewahren. Die inspirierende Kulisse der Tiroler Alpen bringt einen auf ganz neue Gedanken. Kurzum: Das Hotel Congress Innsbruck ist das perfekte Umfeld für Kongresse, Seminare oder Firmenfeiern. 3 kombinierbare tageslichtdurchflutete Konferenzräume mit flexibler State of the Art Ausstattung samt großzügigem Garten stehen Ihnen zur Verfügung. Außerdem können Sie auch unsere exklusiven Suiten für Tagungen hoch über den Dächern Innsbrucks buchen.

Kapazitäten		m2						
Tyrol I	✓	55	-	10	20	20	40	40
Tyrol II	✓	85	-	25	30	30	60	60
Tyrol III	✓	70	-	20	30	30	50	50
Tyrol II+III	✓	155	-	40	60	60	110	150
Tyrol I+II+III	✓	210	-	55	80	80	210	180

Raummiete		
wenn Sie unsere Tagungspauschale nicht in Anspruch nehmen.		
Tyrol I	<b>175,-</b>	<b>265,-</b>
Tyrol II	<b>265,-</b>	<b>410,-</b>
Tyrol III	<b>220,-</b>	<b>340,-</b>
Tyrol I+II+III	<b>660,-</b>	<b>1.000,-</b>
Restaurant	<b>345,-</b>	<b>500,-</b>
Panoramasuite I	auf Anfrage	
Panoramasuite II	auf Anfrage	

Raummiete halbtags

Raummiete ganztags



Kulinarik  
am Puls  
der Zeit



## Austria Trend Tagungspauschale

Raummiete und Standardtechnik  
Konferenzgetränke  
Kaffeepause vormittags / nachmittags  
Saisonaler Business Lunch / Dinner

Tagungspauschale halbtags  
pro Person ab

€ **59,-**

Tagungspauschale ganztags  
pro Person ab

€ **69,-**

Die **AUSTRIA TREND TAGUNGSPAUSCHALE** beinhaltet die Miete für den Tagungsraum Ihrer Wahl von 08:00 bis 19:00 bzw. von 08:00 bis 12:30 oder 13:00 bis 19:00 Uhr / Beamer inkl. Leinwand / 1 Pinnwand / 1 Flipchart / gratis WLAN / Block, Kugelschreiber und Goodie pro Teilnehmer / ganztags 2 Getränke bzw. halbtags 1 Getränk im Tagungsraum pro Teilnehmer / Kaffeepause am Vormittag und / oder Nachmittag mit Obst und Snacks / Saisonaler Business Lunch oder Dinner inkl. einem alkoholfreien Getränk pro Teilnehmer

## Austria Trend Tagungspauschale PLUS

Begrüßungskaffee und -tee vor Beginn des Seminars  
unlimitierte Konferenzgetränke im Hauptkonferenzraum  
unlimitierte Getränke zum Lunch / Dinner (alkoholfrei, Kaffee und Tee)

Tagungspauschale PLUS halbtags  
pro Person ab

€ **66,-**

Tagungspauschale PLUS ganztags  
pro Person ab

€ **76,-**

Preise verstehen sich pro Person pro Tag ab 10 Teilnehmern.

Wir gehen auf aktuelle Ernährungstrends ein und setzen diese für Sie ohne Aufpreis in all unseren Tagungspauschalen um. Kulinarik am Puls der Zeit.



### Energie für den Körper

Energielieferanten wie Vollkornprodukte, Nüsse als Snack oder gesundes Müsli werden angeboten. Bei Salaten sorgen verschiedene Vital-Körner wie Kürbiskerne, Leinsamen oder Sonnenblumenkerne für gesunde Energie.



### Brain Food macht schlau

Obst und Gemüse erhöhen die Konzentration daher finden Sie jetzt auch Obst, Joghurtgetränke oder Frucht- bzw. Gemüsesmoothies bei den Kaffeepausen.



### Ein klarer Kopf für klares Denken

Trinken gilt als der Energie-Kick. Neben den herkömmlichen frischen Getränken bieten wir nun auch standardmäßig Ingwertee und auch Wasser angereichert mit Obst bzw. Kräutern an.



### Vegane Küche schafft Vielfalt

Sowohl in der Kaffeepause als auch beim Mittag- bzw. Abendessen werden vegetarische und auch vegane Gerichte angeboten.



Kulinarik  
am Puls  
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



## Kaffeepausen

### „Klassisch und Herzhaft“

Kaffee, Tee / Mineralwasser / Fruchtsäfte /  
frisches Obst / 1 Stück pikant belegtes  
Jourgebäck ACDGHFN / 1 Stück Kuchen ACGHF

pro Person

€ **13,-**

### „Gesunde Power“

Kaffee, Tee / aromatisiertes Wasser /  
Birchermüsli AEFG / Kornbrötchen mit  
Putenschinken AFGN / frischer Obstsalat

pro Person

€ **14,-**

### „Create it yourself“

Kaffee, Tee / Mineralwasser / Fruchtsäfte /  
frisches Obst / 1 Snack Ihrer Wahl

pro Person

€ **12,50**

### „Tiroler Pause“

Kaffee, Tee / Mineralwasser / Fruchtsäfte /  
Brettljause mit Tiroler Speck, Käse ACEFHMN  
und Gemüse der Saison

pro Person

€ **15,-**

Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.



Kulinarik  
am Puls  
der Zeit

- Smoothie oder Joghurtgetränk
- Vollkornprodukt
- Veganer Snack
- Ingwertee



## Snacks für die Kaffeepausen

Hier haben Sie die Möglichkeit, eine zusätzliche Speise pro Kaffeepause auszuwählen.

### Pikante Snacks

- Pikantes Blätterteiggebäck ACDGHFN
- Pikante Aufstriche auf Vollkornbrot ACG
- Pikante Ministrudel mit Dip ACDGHFN
- Verschieden gefülltes Jourgebäck ACDGHFN
- Laugenstangerln verschieden gefüllt ACDGHFN
- Gemüstick mit zwei Dips ACDGHFN

Auf Anfrage verwöhnen wir Sie gerne mit veganen Snacks.

Die Erklärung zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

### Süße Snacks

- Minirouladen ACGHF
- Schnittvariation ACGHFN
- Plundervariation ACGHN
- Strudelvariation ACGO
- Kuchenvariation ACGHF

# Getränke- angebot

## Alkoholfrei

Mineralwasser prickelnd / still	0,33 l	€ 3,20
Mineralwasser	0,75 l	€ 5,70
Almdudler	0,35 l	€ 3,80
Coca Cola / light, Mezzo Mix, Sprite, Fanta	0,33 l	€ 3,80
Tirola Kola	0,33 l	€ 4,30
Red Bull	0,25 l	€ 4,90
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	€ 3,20
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,30 l € 3,80	0,50 l € 3,80
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	€ 4,20
Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 3,50

## Heißgetränke

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,10
Latte Macchiato <sup>G</sup>	€ 3,60
Cappuccino <sup>G</sup>	€ 3,30
Verlängerter	€ 3,10
Heiße Schokolade <sup>G</sup>	€ 3,60
Heiße Schokolade mit Rum <sup>G</sup>	€ 4,60
English Breakfast	€ 3,50
Earl Grey Tea / Assam Tee	€ 3,50
Grüner Tee	€ 3,50
Pfefferminz-, Kräuter-, Kamillentee	€ 3,50
Früchte Auslese	€ 3,50
Organic Mountain Herbs	€ 3,50
Organic Ginger Lemon	€ 3,50

## Bier

Ottakringer vom Fass <sup>A</sup>	0,30 l € 3,80	0,50 l € 4,90
Zillertaler Pils <sup>A</sup>	0,33 l € 3,80	0,50 l € 4,90
Zillertaler Bio Zwickl <sup>A</sup>		0,33 l € 4,10
Radler <sup>A</sup>	0,30 l € 3,30	0,50 l € 4,30
Gösser alkoholfrei <sup>A</sup>		0,33 l € 3,70
Edelweiß Naturtrüb <sup>A</sup>		0,50 l € 5,00
Weizenbier alkoholfrei <sup>A</sup>		0,50 l € 4,00

## Wein

Hauswein gespritzt <sup>o</sup>	0,25 l	€ 3,50
Hauswein gespritzt süß <sup>o</sup>	0,25 l	€ 3,50
Weißgespritzt mit Aperol <sup>o</sup>	0,25 l	€ 6,50
<b>Grüner Veltliner „Nimmervoll“ <sup>o</sup></b>	1/8 l	€ 4,20
Weingut Nimmervoll, Niederösterreich Wagram		
<b>Sauvignon Blanc Scheiblhofer <sup>o</sup></b>	1/8 l	€ 5,00
Weingut Scheiblhofer, Burgenland Andau		
<b>Rose Salzl <sup>o</sup></b>	1/8 l	€ 4,20
Weingut Salzl, Neusiedlersee		
<b>Zweigelt Schneider <sup>o</sup></b>	1/8 l	€ 5,50
Weingut Schneider, Niederösterreich		

## Sekt & Champagner

Sekt Schlumberger <sup>o</sup>	0,20 l € 16,50	0,75 l € 58,00
Prosecco <sup>o</sup>	0,10 l € 4,10	0,75 l € 28,00
Prosecco Aperol <sup>o</sup>		0,10 l € 6,50
Moët & Chandon Brut <sup>o</sup>		0,75 l € 110,00

Preisänderungen vorbehalten.





Ein Stück Österreich beginnt...  
...wo sich Geschmack und Vielfalt treffen.

Damit Sie auf einen Blick erkennen, welche typisch österreichischen Klassiker auf keiner Speisekarte fehlen dürfen, haben wir diese für Sie mit dem Fahnen-Symbol gekennzeichnet.

Mahlzeit!

## Vorschläge für Ihr Stehbuffet

### Stehbuffet „Hotel Congress“

Avocadomousse mit Garnelen und Safrangelee <sup>GH</sup>  
Orientalischer Salat mit Ziegenfrischkäse <sup>GO</sup>  
Curryhähnchen mit Sprossen <sup>AFG</sup>

Jourgebäck und Butter <sup>ACG</sup>

Gemüselasagne <sup>ACGO</sup>  
Gegrilltes Welsfilet mit Tiroler Feldgemüse <sup>GO</sup>  
Rindfleisch-Spieß BBQ <sup>ACFGLMO</sup>  
Kartoffelrösti <sup>AC</sup> / Basmatireis <sup>G</sup> / Gemüse <sup>G</sup>

Schokoladen-Mousse <sup>GH</sup>  
Brownie <sup>ACGH</sup>  
Donuts <sup>ACGH</sup>  
Saisonalen Fruchtsalat

pro Person

€ 29,-

(buchbar von 20 bis max. 40 Personen)

### Stehbuffet „Tyrol“

Tafelspitzsulze mit Gemüsebrunnoise <sup>ACFGLM</sup>  
Roastbeefscheibe auf Kartoffelsalat <sup>ACFGLM</sup>  
Räucherforelle auf Gemüsestreifen <sup>DG</sup>

Jourgebäck und Butter <sup>ACG</sup>

Tiroler Gröstl  
Schweinemedallions mit Speck-Kümmeljus <sup>ACFGLM</sup>  
Bachsaiblingsfilet mit Krensaucе <sup>ACDGO</sup>  
Serviettenknödel <sup>ACG</sup> / Petersilienkartoffeln <sup>G</sup> / Wurzelgemüse <sup>GL</sup>  
Cremiges Steinpilzrisotto mit Rucola <sup>GO</sup>

Strudelvariation <sup>ACG</sup>  
Frischer Fruchtsalat  
Joghurtmousse <sup>G</sup>

pro Person

€ 28,-

(buchbar von 20 bis max. 40 Personen)



## Fingerfoodbuffets

### Tyrol Fingerfood

Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüse  
 Mini Wiener Schnitzel  
 mit Bio-Erdäpfelsalat ACEFGM  
 Bunter Buchweizensalat FGLMO  
 Mini-Burger Variationen ACEFGHLNOP  
 Gefüllte Zucchinirollchen  
 mit Tiroler Frischkäse AGHO

Moussevarianten | serviert im Glas ACFGHP

pro Person

€ 26,-

### Trend Fingerfood

Pikante Muffins ACG  
 Mozzarellaperlen mit Kirschtomaten GO  
 Melonenperlen mit Prosciutto

Hackbällchen mit Sesam ACLM  
 Mini Piccata von der Putenbrust ACG  
 Mediterraner Couscoussalat AEHMN

■ Sacher-Würfel ACFGHP  
 Tiramisu Schnitte ACFGHP  
 Hausgemachte Kuchen ACFGHP

pro Person

€ 25,-

### Für Zwischendurch

Verschieden belegte Canapés ACDGHLM

pro Stück

€ 3,10

Gefülltes Jourgebäck ACFGHLMN  
 Ofenfrisches Plundergebäck ACFHLN

pro Stück

€ 3,50



## Menüvorschläge

Hier finden Sie unsere Vorschläge für Ihr Menü. Gerne stellt unser Küchenchef ein Menü nach Saison oder Ihren persönlichen Wünschen zusammen.

### Kalte Vorspeisen

Variation von geräuchertem und gebeizter Forelle mit Kren-Rahmgurke <sup>DGO</sup>

- **Tafelspitz** mit Kernöl und Feldsalaten <sup>ACFGLMO</sup>
- Tomaten Gazpacho** mit Mozzarella und Basilikum <sup>GO</sup>
- Bunte Blattsalate** mit Caesar-Dressing und gegrillten Hühnerstreifen <sup>CGM</sup>

### Suppen

- **Klare Rindsuppe** mit Grießnockerl oder Frittaten mit Gemüsebrunnoise <sup>ACG</sup>
- Kartoffelcremesuppe** mit sautierten Pilzen <sup>GLO</sup>
- Kokos-Currysuppe** mit Garnele <sup>ABGO</sup>
- Samtsuppe vom Muskatkürbis** mit Chiliöl <sup>AGO</sup>

### Hauptspeisen

Fleischgerichte:

- Gegrillte Schweinemedallions** mit Pfeffersauce, Kräuterspätzle und erlesenem Gemüse <sup>ACGLMO</sup>
- Zartes Kalbshuftsteak** mit Kräuterkruste an gedünstetem Gemüse und Kartoffelgratin <sup>AG</sup>
- Gegrilltes Entrecôte** mit Rotweinsaft, Speckbohnen und Kartoffel-Knoblauchpüree <sup>ACGLMO</sup>
- Gebratene Maishähnchenbrust** mit Rosmarinsaft, Butterreis und Marktgemüse <sup>GLO</sup>

Fischgerichte:

- Gegrillter Wels** mit Gewürzbutter auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln <sup>ADGO</sup>
- Kross gebratenes Kap-Seehechtfilet** mit Kräutermilch, Kartoffelrösti und Karfiol pom carrée <sup>DGM</sup>
- St. Petersfischfilet-Lachsspieß** in Kräuterbutter mit Zitronenpolenta und Junglauch <sup>DG</sup>

### Desserts

- Honigparfait** mit Neapolitaner Crumble und Kardamom-Kirschen <sup>CGH</sup>
- Schokoladenmousse** und Nougatknödel an geeister Vanillesauce <sup>CFGH</sup>
- Vanille Panna Cotta** und Tiramisunockerl an marinierten Beeren <sup>ACG</sup>

2-Gang Menü pro Person € 29,-

3-Gang Menü mit Suppe pro Person € 36,-

3-Gang Menü mit Vorspeise pro Person € 36,-

4-Gang Menü pro Person € 46,-

# Buffetvorschläge



## Lunchbuffet I

Saisonales Salatbuffet mit hausgemachtem Dressing <sup>GMO</sup>

- Tafelspitz mit Röstkartoffel, Blattspinat und Apfelkren <sup>ACFGLMO</sup>
- Tiroler Forellenfilet mit Gewürzbutter und Petersilienkartoffel <sup>ADG</sup>
- Vegetarische Nudelpfanne <sup>ACGO</sup>

Hausgemachte Kuchen und Desserthäppchen <sup>ACFGHP</sup>

2-Gänge, wahlweise Salat- oder Dessertbuffet, pro Person

€ 28,-

3-Gänge pro Person

€ 32,-

(buchbar ab 25 Personen)

## Lunchbuffet II

Saisonales Salatbuffet mit hausgemachtem Dressing <sup>GMO</sup>

- Gegrillte Maishendlbrust mit Rosmarinjus, Polenta und Tiroler Feldgemüse <sup>ACFGLMO</sup>
- Gegrilltes Zanderfilet mit Tomaten-Zucchini Risotto <sup>GO</sup>
- Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Rucola und Parmesanhobel <sup>ACG</sup>

Hausgemachter Miniapfelstrudel mit Vanilleschaum <sup>ACEGHP</sup>

pro Person

€ 28,-

(buchbar ab 25 Personen)

# Buffetvorschläge

## Austria Trend Buffet

### Rindfleisch

mit roten Zwiebeln und Kernöl<sup>ACFGLM</sup>

**Variation von Räucherfischen**

mit Oberskren<sup>DGO</sup>

■ **Backhendlstreifen**

auf buntem Blattsalat<sup>ACMO</sup>

■ **Bauernbraten und Speck**

mit Essiggemüse<sup>LM</sup>

**Knödelsalat mit Cocktailtomaten**

und Jungzwiebel<sup>ACGO</sup>

**Lauch-Kartoffel-Suppe**<sup>GLO</sup>

**Gratinierte Spinatspätzle**

mit Bergkäse<sup>ACFGLMO</sup>

**Rindsroulade**

in kräftiger Rotweinsauce<sup>ACFGLMO</sup>

**Duett von Zander und Lachsforelle**

mit Paprikabutter<sup>ADG</sup>

**Schweinemedallions**

mit Pfefferrahmsauce<sup>ACFGLMO</sup>

**Serviettenknödel**<sup>ACG</sup>

**Butterschmalzkartoffel**<sup>G</sup>

**Rahmgemüse**<sup>ACFGLMO</sup>

■ **Apfel- und Topfenstrudel**<sup>ACG</sup>

■ **Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster**<sup>ACG</sup>

**Waldbeermousse**<sup>FG</sup>

pro Person

€ **42,-**

(buchbar ab 25 Personen)

## Mediterranes Buffet

**Tomaten-Mozzarella** mit Basilikumpesto<sup>GO</sup>

**Zuckermelone** mit Serranoschinken

**Antipastivariation**

**Gegrillte Zucchini** mit Chili und Sardellen<sup>D</sup>

**Gegrilltes Gemüse** mit Ziegenfrischkäse  
und Kräuteröl<sup>G</sup>

**Tomaten-Lasagne**<sup>ACGO</sup>

**Hühnerbrüstchen**

mit Oliven, Paprika und Speck<sup>ACFGLMO</sup>

**Schweinefiletspitzen**

mit Waldpilzsauce und Kräutern<sup>AGL</sup>

**Variation von Meeresfischen**

im Safransud<sup>ACDFGLMO</sup>

**Kräuterrisotto** mit Parmesan<sup>GO</sup>

**Oreganokartoffel**<sup>G</sup>

**Mediterranes Gemüse**

**Panna Cotta**<sup>G</sup>

**Tiramisu**<sup>ACG</sup>

**Zitronenkuchen**<sup>ACFGHP</sup>

**Orangenmousse**<sup>FG</sup>

pro Person

€ **39,-**

(buchbar ab 25 Personen)

## Österreich Buffet

**Saisonales Salatbuffet**

mit hausgemachtem Dressing<sup>GMO</sup>

**Tiroler Rindsuppe**

mit Kaspress- oder Speckknödel<sup>ACGHO</sup>

**Schweinefilet** vom heimischen Jungschwein  
im Kräutermantel

**Rinderrücken vom Tiroler Bio Rind**

mit Schalottenjus<sup>AG</sup>

**Gegrilltes Forellenfilet**<sup>D</sup>

**Tiroler Kasspätzle** mit Röstzwiebel

und Schnittlauch<sup>ACG</sup>

**Heimische Rosmarinkartoffel**

**Tiroler Feldgemüse**

**Kartoffel-Lauchgratin**<sup>CG</sup>

**Moosbeernockerl**<sup>ACGH</sup>

**Apfelradl**<sup>ACG</sup>

**Powidlkrapfen**<sup>ACGH</sup>

pro Person

€ **44,-**

(buchbar ab 25 Personen)

---

# Audiovisuelle Ausstattung

Um Ihre Veranstaltung mit der neuesten Technik auszustatten, arbeiten wir mit einem Partner aus dem Techniksektor zusammen. Gerne holen wir ein detailliertes Angebot entsprechend Ihrer genauen Anforderungen ein.

## Business Service

Unseren Hotel- und Seminargästen stehen ein Computer mit Internet sowie ein Drucker zur freien Benutzung zur Verfügung.

---

## Standardausstattung im Seminarraum

---

- Leinwand
- fix installierter Beamer
- WLAN
- Flipchart
- Pinnwand
- Mehrfachstecker
- Empfangstisch
- Telefon im Tagungsraum (Gesprächsgebühren werden verrechnet)

---

## Zusätzliche Technik im Hotel

---

Pinnwand	€ 12,00
Flipchart	€ 12,00
Flipchartblock	€ 5,00
TV-Station mit DVD	auf Anfrage
Tonanlage inkl. Lautsprecher	kostenlos
Rednerpult	€ 99,00
Handfunkmikrofon (1 Stück verfügbar)	€ 32,00
Headset oder Krawattenmikrofon (je 1 Stück verfügbar)	€ 48,00
Laptop inkl. Maus	€ 140,00
Multimedia-Presenter inkl. USB-Stick	€ 19,00
Bühne (600 cm x 200 cm x 30 cm)	€ 450,00
Bühne (300 cm x 200 cm x 30 cm)	€ 300,00

---

## Technikerstunde\*

---

Technikerstunde: Montag bis Freitag (08:00 – 18:00 Uhr)	€ 86,00
Technikerstunde: Samstags, Sonn- und Feiertag werktags ab 18:00 Uhr	€ 119,00

\* Bei dauerhafter Anwesenheit des Technikers im Raum



---

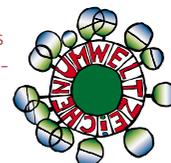
Alle Preise verstehen sich pro Stück und Seminartag, inklusive Steuern und Abgaben.

---



### Green Hotel

Das Austria Trend Hotel Congress Innsbruck ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet und legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, sowie die Schaffung von Umweltbewusstsein.



## Zusätzliche Konferenzleistungen

### Hospitality Desk

Um Ihre Gäste gebührend zu empfangen, stellen wir Ihnen gerne kostenfrei einen „Hospitality Desk“ im Empfangsbereich zur Verfügung.

### Dekoration

Das Event-Design ist abhängig von Ihrem individuellen Konzept. Gerne sind wir behilflich bei der Auswahl der Dekorationselemente bzw. vermitteln Ihnen eine Partnerfirma, welche auf die Bedürfnisse Ihrer Veranstaltung eingeht und das passende Ambiente kreiert.

### Unterhaltung

Bei der Planung des Rahmenprogramms stehen wir Ihnen gerne zur Seite und geben Ihnen Tipps sowie Kontaktdaten von Unterhaltungskünstlern.

### Menükarten

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir gerne die spezielle Gestaltung der Menükarten sowie der Tischdekoration. Diese werden nach Ihren Wünschen gestaltet und weiterverrechnet. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

### Garderobe

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos Garderobenständer zur Verfügung. Sollten Sie eine persönlich betreute Garderobe wünschen, so können wir diese gerne gegen einen Aufpreis anbieten.



### Personal

Nach 24:00 Uhr erlauben wir uns pro Servicemitarbeiter und angefangener Stunde € 25,00 in Rechnung zu stellen.

### Reinigung

Die Grundreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Die Kosten lassen sich im Vorfeld nicht abschätzen.

### Parkplätze

Bitte berücksichtigen Sie, dass die gesamten Parkplätze rund um das Hotel von Montag bis Freitag (09:00 - 19:00 Uhr) und am Samstag (09:00 - 13:00 Uhr) als gebührenpflichtige Kurzparkzonen geführt werden. Für die Anmietung eines Tiefgaragenplatzes verrechnen wir € 5,00 pro Tag.

---

# Erklärung zur Allergen-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen und Getränken entsprechen den folgenden Allergenen

**A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO<sub>2</sub>) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.